

La Fiôle

ラ・フィオル



"Toujours chercher à faire mieux"

「常に向上を目指す」

「ラ・フィオル」は、ローヌ地方のドメヌ&ネゴシアン「メゾン・プロット」が「パール・アンセルム」の名で展開するブランドで、旗艦作品の「シャトーヌフ・デュ・パプ・ルーージュ」は「世界で一番売れているシャトーヌフ・デュ・パプ」として知られます。

プロット家はシャトーヌフ・デュ・パプ村に1880年より続くぶどう栽培家で、早1931年に自社ビン詰めを開始。2015年より5代目のティボーとブノワの兄弟が参画し、2024年に正式に継承しました。主に醸造を担当するブノワは6年間にわたって、「グルナッシュの王様」と呼ばれ世界5大ワインメーカーのひとりにも数えられたローヌ地方の伝説的な醸造コンサルタント、フィリップ・カンビーに師事しました。ドメヌとして合計90ヘクタールの自社畑を擁し、2022年より全面積をビオロジック栽培に転換しています。

「ラ・フィオル」（ガラス製の香水の容器のこと）は2代目のシャルル・プロットが1952年に開発したブランドで、サステナブル農法を実践する契約栽培農家からぶどうを購入して自家醸造するネゴシアンレンジです。ブランドのアイコンにもなっている湾曲したボトル形状は、ローヌ地方に吹き込む強く乾燥した風「ミストラル」の影響でたわんだグルナッシュの古樹を模したもので、ローヌの魂を表現したものです。

「当時シャンパーニュから大きな学びを得た曾祖父のシャルルは、真に完成されたノンヴィンテージのシャンパンのように、いつ飲んでも美味しい、究極のシャトーヌフ・デュ・パプを造りたいと考えました。まず、同AOC内に散在する多種多様なテロワールを余すところなく反映させるために敢えてネゴシアンレンジとし、原則として混植を貫く秀逸な契約栽培農家を選び抜きました。次に、複数のヴィンテージのブレンドを実施しました。現在は、直近のヴィンテージが60%、過去5～10年内のいずれか1つのヴィンテージが40%の比率でブレンドしています。手吹きボトルも当時のシャンパンから着想を得たものです。現在に至るまでこの世で唯一の、ノンヴィンテージのシャトーヌフ・デュ・パプです」。

「ラ・フィオル」の各作品はフランス全土の錚々たるレストランやホテル、ワインショップなどにオンリストされているのみならず、世界100ヵ国以上に輸出されています。

シャトーヌフ・デュ・パプ村を訪れる機会がありましたら、同家が1972年に開設し毎年16000人が訪れる「プロット・ワイン博物館」にもぜひ足を向けていただきたいと思います。

所在村	Châteauneuf-du-Pape
所有畑面積	90ha
醸造家	Thibault & Benoit Brotte
趣味	スポーツ全般、自然散策、美食とワイン
継承年	2024年
栽培	サステナブル農法を実践する契約栽培農家からぶどうを購入
醸造	上位作品の収穫はすべて手摘み。白はマロラクティック発酵を行わない。ステンレスタンク、最新型コンクリート製タンク、228リットルの樽、フードルなどを使用した精密精緻な醸造。2024年に「IFS Food」の認証取得
販売先	輸出70%（100ヵ国以上）、フランス国内30%（仏ミシュラン星付きを含む多数のレストラン、ホテル、ピストロ、ワインショップ、シャトーヌフ・デュ・パプ村の自社運営ショップ等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Gault & Millau」、「Decanter」、「jancisrobison.com」、「Wine Spectator」、「Wine Enthusiast」等多数
Web	https://lafiole.com/en/home/ 、 https://brotte.com/



Viognier

ヴィオニエ

IGP Pays d'Oc. ヴィオニエ100%。4ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。除梗100%。ステンレスタンクで16～20℃の低温でアルコール発酵後、ステンレスタンクと最新型コンクリート製タンクで3ヶ月間シュール・リー熟成（マロラクティック発酵は行わない）。湾曲ボトル。アプリコット、桃、ジャスミンを思わせる芳香。豊かな果実味とフローラルなエレガンスが見事に調和しています。



Côtes du Rhône Rouge

コート・デュ・ローヌ ルージュ

グルナッシュ・ノワール約70%、シラー20~25%、ムールヴェードル、クノワーズ、サンソー等5%のブレンド。100ha。粘土質・砂質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は40hl/ha。除梗100%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、最新型コンクリート製タンクでマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。湾曲ボトル。カシスやプラムを思わせるアロマとスパイシーな香味。しなやかな口当たりと上品な果実味、長く続く余韻が特徴です。



Côtes du Rhône Blanc

コート・デュ・ローヌ ブラン

グルナッシュ・ブラン60~85%、クレレット15~40%のブレンド。3.5ha。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は45hl/ha。除梗しない。ステンレスタンクで16~18°Cの低温でアルコール発酵後、最新型コンクリート製タンクで6ヶ月間シュール・リー熟成（マロラクティック発酵は行わない）。湾曲ボトル。エキゾチックフルーツや柑橘系果実、白い花の香りが混ざり合い、桃やアブリコットのニュアンスも感じられます。口当たりの鮮度感と緊張感、複雑味を兼ね備えた表現力豊かな白ワインです。



Réserve Rouge

レゼルヴ ルージュ

グルナッシュ・ノワール60%、シラー30%、ムールヴェードル、サンソー、クノワーズ等10%のブレンド。「ヴァンソーブル」、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュの「ローダン」「ヴァルレア」「ロシュグード」の各クリュの畑より。合計9ha。ギャレ・ルーレ（大きな丸い石）に覆われた赤色粘土質・砂質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は35hl/ha。収穫はすべて手摘み。年によって一部除梗。コンクリート製タンクでアルコール&マロラクティック発酵後、6000リットルのフードルと最新型コンクリート製タンクで24ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。湾曲磨りガラスボトル。カシスやブラックベリーを思わせる濃厚なアロマと、様々なスパイスの複雑な香味。口当たりみずみずしく、しなやかで上品な果実味が長い余韻へと続きます。



Châteauneuf-du-Pape Rouge

シャトーヌフ・デュ・パプ ルージュ

グルナッシュ・ノワール60~70%、シラー15~25%、ムールヴェードル10%、サンソー5%、少割合のクレレット、クノワーズ、ヴァカレーズのブレンド。多くの区画は混植畑。「力強さや骨格をもたらすギャレ・ルーレ（大きな丸い石）に覆われた赤色粘土質土壌のフォン・デュ・ロー地区等、繊細さと優美さを育む砂質土壌のラヤス地区等、まるやかさと深みをもたらす粘土石灰質土壌のカブリエール地区等、これらすべてのぶどうをブレンドすることで、調和のとれた、時代を超越するスタイルのシャトーヌフ・デュ・パプを生み出しています」。合計190ha。平均樹齢55年のVV。収量は28hl/ha。収穫はすべて手摘み。年によって一部除梗。最新型コンクリート製タンクでアルコール&マロラクティック発酵後、228リットルの樽、6000リットルのフードルおよび最新型コンクリート製タンクで1~10年間熟成。現在販売中のものは、2023年ヴィンテージが60%、2016年ヴィンテージが40%のブレンド。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。1本1本手吹き製作による湾曲特殊加工ボトル。ボトルに吹き付けられた砂は、シャトーヌフ・デュ・パプの畑で採取した石灰石を粉砕したものです。チェリーブランデー、イチゴジャム、下草、なめし皮、各種スパイスなどが絡み合う、複雑極まりない風味。まるやかで甘美な味わいが口の中にしっとりと広がります。



Châteauneuf-du-Pape Blanc

シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン

グルナッシュ・ブラン60~70%、クレレット15~20%、ルーサンヌ5~15%、ブルブルーラン5~10%のブレンド。とりわけ繊細で優雅な白ワインを生むテロワールとして知られるピニャン地区のぶどうを中心に使用。3ha。ギャレ・ルーレ（大きな丸い石）に覆われた粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は30hl/ha。収穫はすべて手摘み。年によって一部除梗。ステンレスタンクで17~20°Cの低温でアルコール発酵後、ステンレスタンクと最新型コンクリート製タンクで6ヶ月間シュール・リー熟成（マロラクティック発酵は行わない）。湾曲ボトル。レモン、桃、リンゴ、洋ナシ、バラなどを思わせる複雑で繊細な香り。火打石のようなスモーキーな香味。官能的なミネラルの塩味が料理との幸福なマリアージュをもたらしてくれます。